



## **Traiteur Soubry – Vanhoutte wenst u een zalig Kerst en Nieuwjaar 2019 – 2020**

Gullegemsesteenweg 29  
8501 Bissegem  
0473 / 57.69.03 (best bellen na 18u of op dinsdag)  
Info@traiteursoubry.be  
www.traiteursoubry.be

**Bij bestellingen vanaf 100 € mag er iets  
gekozen worden uit onze cadeautjes tafel**

Tijdens de feestdagen is enkel deze folder van toepassing, we zijn ervan overtuigd dat u hierin iets naar wens zal vinden.

Tijdens de feestdagen vragen wij een supplement van 12,5 euro voor **levering.**

Bij afhaal brengt u best enkele dozen/plooiboxes mee voor uw bestelling vlot te transporteren. Een lege autokoffer is ook superhandig!!

**OPMERKING: er is bancontact mogelijk in de winkel**

*Ieder gerecht wordt geleverd met een opwarmfiche.*

## **Hapjes**

---

- Fles fruitige aperitief "Traiteurke" 1 liter 16 €  
*« Eens geproefd kan je niet meer stoppen! »*
- Picon "Traiteurke" kant en klaar 16 €
- Toastjes 3 stuks 4,20 €  
(blinis kabeljauwsalade, foie gras confit, Breydel ham)  
*« Een toastje bij ons is niet zomaar een toastje! »*
- Feestelijke hapjes in porselein of glas 6,00 €  
(mousse gerookte eendenborst, gerookte zalm, grijze garnalen)  
*« Als het feestelijk mag zijn! »*
- Hapjes voor in de oven 4 stuks 5,20 €  
(Quiche ham en witloof, croissant gerookte zalm, bouche kip/pesto en bouche rivierkreeft )
- Oester Creuze (gekuist),citroen en peterselie 2,10 €
- Warme oester Creuze /champagnesaus 2,50 €
- Mini kaaskroketje 0,65 €
- Mini garnaalkroketje 0,75 €

*Wij raden aan voor uw gemak bij het opwarmen maximum 2 verschillende gerechten te kiezen per gang.*

## ***Koude voorgerechten***

---

### **(broodjes van de bakker voorzien)**

- Italiaanse rundcarpaccio met balsamiek dressing, Parmezaan, pijnboompit, rucola en terrine foie gras  
15 €

## ***Soepen***

---

### **(broodjes van de bakker voorzien)**

- Romige kreeftensoep met bieslook, cognac en garnalen  
11 €/l  
« Feesttip: opwarmen en als hapje serveren in kleine kopjes »
- Bloemkool/broccolisoepp met grijze garnalen 7 €/l
- Knolselder/pastinaaksoep met Ganda ham snippers 7 €/l

## ***Voor de kindjes***

---

- Hete bliksem (ovenshotel gehakt appelmoes puree) 7,5 €

## **Warme voorgerechten**

---

- Scampi op brunoise groentjes in kreeftensaus met warme kerstomaatjes 14 €
- Kabeljauw in mosterdsausje op julienne groentjes met grijze garnaltjes en fleuron 14 €
- Smeuïge kaaskroket van 3 kazen 2,40 €/st
- Garnaalkroket van grijze garnalen 3,00 €/st
- Vegetarische kroket tomaat/mozzarella 2,40 €/st
- Vol au vent kroket 2,50 €/st
- Zalmkroket van verse en gerookte zalm 2,70 €/st

## **Hoofdgerechten**

---

**(per gerecht 6 kroketjes voorzien)**

- Kalf blankette met winterse groentjes, verse kroketjes bundeltje boontjes/spek, gebakken mini witloof en wortel/erwt mix 17 €
- Varkenshaasje champignonsaus, bundeltje boontjes met spek, gebakken mini witloof en wortel/erwt mix, verse kroketjes 15 €

- Hertenkalffilet Grand Veneur, bundeltje boontjes/spek, gebakken mini witloof, mix van worteltjes en erwt en zoet appeltje/veenbes, verse kroketjes 25 €
- Gebakken staartvis in sjalot/witte wijnsaus, visragoutgroentjes en verse kroketjes 19 €
- extra groentjes : boontje spek, gebakken mini witloof en mix van erwt en wortel 5 €
- verse kroketjes (per stuk) 0,25 €
- Schaaltje romige gratin patatjes 10 €/kg
- puree 8 €/kg

## ***Desserts***

---

- Vanille panna cotta met passievruchtcoulis, fruit 5 €
- Feestelijke duo chocomousse van het huis 5 €
- Mokka chocomousse 5 €
- Artisanale Kerst of – Nieuwjaars **ijsstronk** 5 €
- assortiment van 5 mini zoetigheden 5,50 €
- Bokaal grootmoeders huisbereide advocaat 400 ml 8 €
- Zakje Macaron de Paris 10 stuks 8 €

## ***Voordeelmenu € 28,00***

---

**Dit is een vast menu die niet wordt gewijzigd**

warme ovenhapjes 4st.

Of

mix van kaas en garnaalballetjes

----

Bloemkool/broccolisoup met grijze garnalen

of

knolselder/pastinaaksoep met Ganda ham snippers

----

Varkenshaasje champignon, bundeltje boontjes/spek, gebakken  
mini witloof en wortel/erwt mix en verse kroketjes

of

Gebakken staartvis in sjalot/witte wijnsaus met  
visragoutgroentjes en verse kroketjes (suppl. 5 €)

----

Feestelijke duo chocomousse van het huis

of

Artisanale Kerst of – Nieuwjaars **ijsstronk**

of

Vanille panna cotta met passievruchtcoulis, fruit

## ***Kaasplanken (vanaf 6p)***

---

250gr kaas met finesse op een plank gelegd samengaannd met  
een assortiment van vers en gedroogd fruit, confituur en divers  
brood van de warme bakker 16 € p/p

*« Toppertje geen werk aan op tafel zetten en genieten »*

## ***Koud gemengd buffet***

---

**(geleverd met sausjes, koude patatjes, geraspte wortel, gekookte boontjes en bloemkool verrijkt afgewerkt en fruitgarnituren)**

Gemengd buffet 22 € per persoon :

salami op Chinese wijze, tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm met peterselie en ajuin, licht gekookte Noorse zalm, kippenfilet met ananas, Boerenham met kruidenkaas, gekookte ham gewikkeld rond asperges, eitje gevuld met tonijn mousse, paté met uien konfijt

## ***Tapasschotels***

---

**(vanaf 6 personen) 8 € per persoon  
(portie is een ruime aperitief)**

- verschillende pesto/tapenades
- Mix olijven, anjovisolijven, mini zoete paprika met kaas, fetakaas,....
- Comtéstaafjes
- Tete de Moine roosjes
- Spaanse charcuterie (chorizo, salsicon, picanté)
- Landanakaas met verschillende smaken
- brochette van zongedroogde tomaat, basilicum, kerstomaatjes, mini mozzarella
- verschillende grissini, zeewierkoekjes en crackers



# ***Eindejaarsassortiment belegde minibroodjes***

---

**(ciabatta en zachte broodjes) 1,30 € stuk**

geef uw aantal door wij mengen het onder ons eindejaarsassortiment dit jaar enkel dit assortiment !!!! :

gerookte zalm, grijze garnaal, prepare, kaas, hesp, tonijnsalade, tomaat mozzarella en Ganda ham telkens afgewerkt met de nodige groentjes en garnituren

Bestellingen binnen **voor 19 December** voor Kerstmis.  
Bestellingen binnen **voor 26 december** voor Nieuwjaar.  
Afhaling Kerst en Oudejaarsavond tussen 14u00 en 18u.  
Afhaling Kerst en Nieuwjaarsdag tussen 11u00 tot 16u00.

**WIJ ZIJN OPEN OP 25 DECEMBER EN 1 JANUARI VOOR UW BROODMANDEN.**

**ophalingen van broodjes op Kerstdag en Nieuwjaarsdag voor  
savonds liefst na 14u daar wij die dagvers maken**

Voor al het gebruik van ons porselein, schalen, bakken, etc. wordt een waarborg van 20 € gevraagd. Terugbrengen zo snel mogelijk.

WIJ WERKEN MET DAGVERSE TOPPRODUCTEN DUS GELIEVE  
**TIJDIG BESTELLEN!**



## **TRAITEUR SOUBRY VANHOUTTE :**

### **OPENINGSUREN VAN ONZE WINKEL VOOR HET EINDE 2019 EN HET BEGIN 2020**

- DINSDAG 17 DECEMBER : GESLOTEN
- WOENSDAG 18 DECEMBER : OPEN 9U TOT 18U
- DONDERDAG 19 DECEMBER : OPEN 9U TOT 18U
- VRIJDAG 20 DECEMBER : OPEN 9U TOT 18U
- ZATERDAG 21 DECEMBER : OPEN 9U TOT 18U
- ZONDAG 22 DECEMBER : GESLOTEN
- MAANDAG 23 DECEMBER : GESLOTEN
- DINSDAG 24 DECEMBER KERSTAVOND : AFHAAL 14U TOT 18U
- WOENSDAG 25 DECEMBER KERSTDAG : AFHAAL 11U TOT 16U
- DONDERDAG 26 DECEMBER : OPEN 9U TOT 18U
- VRIJDAG 27 DECEMBER : OPEN 9U TOT 18U
- ZATERDAG 28 DECEMBER : OPEN 9U TOT 18U
- ZONDAG 29 DECEMBER : GESLOTEN
- MAANDAG 30 DECEMBER : GESLOTEN
- DINSDAG 31 JANUARI OUDEJAAR : AFHAAL 14U TOT 18U
- WOENSDAG 1 JANUARI NIEUWJAARSDAG : AFHAAL 11U TOT 16U
- DONDERDAG 2 JANUARI : GESLOTEN
- VRIJDAG 3 JANUARI : OPEN 9U TOT 18U
- ZATERDAG 4 JANUARI : OPEN 9U TOT 18U
- ZONDAG 5 JANUARI : GESLOTEN ENKEL AFHAAL BESTELLINGEN

CASANDRA, GLENN EN EMMA WENSEN U EEN PRETTIG EINDEJAAR EN  
EEN SPRANKELEND 2020 TOE.

Gullegemsesteenweg 29  
8501 Bissegem  
0473 / 57.69.03  
Info@traiteursoubry.be  
www.traiteursoubry.be